

FLAN BRÉSILIEN

Ingrédients:

pour un moule de 25 cm :

4 œufs

2 boîtes de lait concentré sucré (2x395gr)

2 boîtes de lait entier (utilisé la boîte du lait concentré)
(500ml)

Caramel :

150 gr de sucre

2 cas d'eau

Faites cuire le sucre. Une fois fondues ajoutez de l'eau mélangez et versez dans le moule savarin. N'oubliez pas d'en mettre sur les parois.

Mélangez les oeufs, ajoutez le lait concentré et mélangez encore.

Ajoutez le lait et mélangez.

Mixez le tout. Puis versez dans le moule en filtrant avec une passoire.

Couvrez le moule avec de l'aluminium.

Placez le moule sur un plaque. Versez l'eau dans la plaque pour réaliser une cuisson au bain Marie.

Enfournez dans un four préchauffé à 170 degrés et laissez cuire pendant 1h10.

À la sortie du four placez votre moule au frais pendant 4/6 heures.

N'hésitez pas à passer un couteau sur le contour du moule.

Disposez une assiette sur le moule et retrouver le flan.

Retirer le moule.

